

re
RADAR
EDITORES

No. 92 • \$ 17.00

• USD

01 03 01

3 3 591

Postres y Dulces

Panqué de
queso crema

Gelatina bisabor

• **Durazno y
Queso crema**

Rosquitas de
queso crema

ESTHER

Pay de queso y durazno



HECHO EN MÉXICO
www.radareditores.com

Contenido

- 1.** Editorial
- 3.** Tips y vocabulario
- 4.** Dulce Combinación
- 6.** Pay de queso y durazno
- 8.** Flan de queso y durazno
- 9.** Empanadas de durazno con queso
- 10.** Phylo de durazno con queso
- 11.** Tartinas de queso con durazno
- 12.** Pastel de queso con durazno
- 14.** Panqué suave de natas con queso y jugo de durazno
- 15.** Rosa de arroz con Durazno
USA RICE
- 16.** Galletas rosquitas de queso crema
- 17.** Panqué con queso crema
- 18.** Mousse de durazno con queso
- 19.** Tarta de queso y durazno
- 20.** Crepas de durazno con queso
- 21.** Flan de queso y amaretto con salsa de durazno
- 22.** Helado de queso y durazno
- 23.** Gelatina bisabor
- 24.** Pan de queso con yoghurt



TIPS

- Cuando hagas una gelatina de dos o más capas, al cuajar la primera, la segunda deberás agregarla tibia para que se pegue.
- Para cortar una gelatina sin romperla, moja un cuchillo en agua caliente y después córtala.
- Si quieres cocer un flan en olla exprés, requiere de 20 a 25 minutos tapado. En la estufa en una olla, tardará 90 minutos a fuego medio.
- Si deseas que la crema para batir dure más tiempo firme, endúlzala con azúcar glass.
- Para saber si el pan ya está cocido, toca suavemente la superficie con las yemas de los dedos y deberá estar firme o bien, introduce un cuchillo y deberá salir limpio.



Vocabulario

- Cernir:** Pasar por un colador un producto seco para evitar la existencia de grumos.
- Hidratar:** Remojar un producto con una sustancia líquida.
- Enharinar:** Espolvorear con harina un molde engrasado.
- Acremar:** Batir la materia grasa hasta suavizar y blanquear.
- Punto de turrón:** Batir las claras al punto que parezca nieve y al voltear el tazón, no se caigan.

Dulce Combinación

Grado de dificultad: Media

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Rinde: 8 porciones



ESYHER

• Ingredientes:

- 1 paquete mediano de queso crema, fundido
- 2 vasitos de yoghurt de durazno
- 3 cdas. de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 2 tazas de crema para batir
- 5 cdas. de azúcar
 - Color vegetal amarillo al gusto
- 1/2 taza de chocolate fundido
- 1 aro para mousse de 23 cm de diámetro
- 1 mica del tamaño del aro

• Manera de preparar:

- 1. Llena un cartucho con chocolate fundido y haz grecas sobre la mica, cuando estén semicujadas, coloca la mica dentro del aro y refrigera.
- 2. Hidrata la grenetina con el agua y disuélvela en baño María o en microondas por 25 segundos.
- 3. Bate la crema con el azúcar hasta que esté firme, incorpora el queso fundido (tibio) en forma envolvente.
- 4. Divide la mezcla a la mitad y vierte una de ellas al aro, deja cuajar 40 minutos.
- 5. Al resto mézclale el yoghurt y el color, manténlo tibio.
- 6. Vierte al aro y refrigera hasta que cuaje.
- 7. Desmolda, retira la mica y decora al gusto.

Pay de Queso y Durazno

Artículos Nacionales
e Importados
para Repostería y
Chocolatería

MICHEL
su boutique



Michel su boutique

Chocolate Importado Turin, Laposse,
Nestlé, Chips de Alpezzi, Crema
Rich's, Glucosa, Fondant, Cereales,
Moldes, Mangas, Duyas, Cortadores
de Galleta, etc.

Chocolatería:

Paletas de cereal, amaranto y de-
coradas. Plastilina de chocolate.

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Frac. Residencial La Escalera
Frente al hotel Torre Lindavista
Tel. y Fax: 57-52-82-40

Con la maestra:

Ms. Elena Peña Alfaro Martínez

E-mail:

rosalms@hotmail.com

• Ingredientes:

- 25** galletas Marías
- 1** barra de margarina de 190 gr
- 2** barras de queso crema de 190 gr cada una
- 3** huevos
- 1** cdita. de vainilla
- 1** cdita. de maicena
- 3** cdas. de crema
- 3/4** de taza de azúcar
- 1/2** barra de mantequilla de 85 gr, derretida
- 1/2** taza de leche
- 1** lata de duraznos en almíbar
- Crema batida para decorar
- 1** molde desmontable, engrasado

• Manera de preparar:

1. Tritura en la licuadora las galletas y mezcla con la margarina, coloca esta pasta en el fondo del molde.
2. Bate el queso, agrega el azúcar y los huevos uno por uno, sigue batiendo hasta que esponje, incorpora la mantequilla. Reserva.





Grado de dificultad: Media

Tiempo de preparación:

20 minutos

Rinde: 20 porciones

3. Mezcla la leche con la maicena y la vainilla hasta obtener una preparación homogénea.
4. Bate la crema por 2 minutos e incorpórala a la mezcla anterior.

5. Junta ambas preparaciones e intégralas perfectamente, vierte al molde y hornea a 200°C por una hora o hasta que esté bien horneado.
6. Deja enfriar a temperatura ambiente, desmolda con cuidado y decora con los duraznos y la crema batida en las orillas.

Tip: El horno deberás precalentarlo a 200°C.



flan de Queso y Duraznos

Grado de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Rinde: 10 porciones

• Ingredientes:

- 3/4** de taza de azúcar
- 1** lata de leche condensada
- 1/2** lata de media crema
- 1** lata de leche evaporada
- 6** huevos
- 1** barra de queso crema de 190 gr
- 1/2** taza de duraznos en almibar
- Papel aluminio

• Manera de preparar:

1. Calienta el azúcar moviendo continuamente hasta que adquiera color dorado. Cubre el fondo y las paredes de un molde previamente engrasado.
2. Licua la leche condensada con la media crema, la leche evaporada, el queso crema, los huevos y los duraznos en almibar, vacía al molde y tapa con papel aluminio.
3. Vierte un poco de agua en una olla exprés y coloca el molde encima, coloca en la estufa para que se cueza en baño María por 20 minutos o en olla abierta de 60 a 90 minutos.
4. Deja enfriar a temperatura ambiente, desmolda con cuidado y decora al gusto.



PASTELES Y ALGO MÁS...

¿Tienes una fiesta o reunión importante y no sabes qué hacer para deleitar a tus invitados?

Nosotros te ayudamos con un hermoso detalle:

**PASTELES,
GELATINAS,
GALLETAS, PAYS,
CHOCOLATES
Y MÁS...**

Excelentes decorados con el motivo que desees.

Nuestros pasteles con sabor casero y nuestras gelatinas naturales garantizan la calidad de nuestro trabajo.

Atención personalizada de Lucy Reyes

Llámanos al teléfono
5582-8475

• *Ingredientes:*

- 1/2** kg de pasta hojaldre
- 1/2** lata de duraznos
- 1** barra de queso crema
- 1/2** lata de leche condensada
- 1** huevo
- Rodillo
- Charola
- Cortadores para empanadas

• *Manera de preparar:*

1. Precalienta el horno a 190°C.
2. Bate el queso crema hasta punto de pomada y agrega la leche condensada.
3. Extiende la pasta hojaldre, corta las empanadas, rellénalas con la mezcla de queso y crema, agrega dos rebanas de durazno en cada una, unta huevo batido alrededor de los círculos, ciérralas y barnízalas con huevo.
4. Colócalas en la charola y refrigera durante 20 minutos; saca y hornea por 25 minutos.
5. Sirve y decora al gusto.

*Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de preparación: 1 hora
Rinde: 8 porciones*



Empanadas de Durazno con Queso



Phyllo de Durazno con Queso

Grado de dificultad: Media
Tiempo de preparación: 1 hora
Rinde: 8 porciones

• Ingredientes:

- 1 paquete de pasta phyllo
- 250** gr de queso doble crema
- 1 taza de leche condensada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 3** duraznos en almíbar, picados
- Mantequilla derretida, la necesaria

• Manera de preparar:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Bate el queso doble crema hasta suavizarlo, agrega la leche condensada, el huevo, la vainilla y los duraznos.
3. Barniza 6 láminas de pasta phyllo con mantequilla derretida.
4. Rellénalas con la mezcla, amárralas con hilo de algodón y hornéalas durante 25 minutos aproximadamente.
5. Sirve y decora al gusto.

Tartinas de Queso con Durazno

• Ingredientes:

De la pasta:

- 125 gr de harina
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 70 gr de margarina
- 1 huevo
- 1 cucharada de agua
- Harina para extender
- 10 moldes para tartaleta

Del relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 2 huevos
- 2 cucharadas de maicena
- 1 naranja, el jugo y la ralladura

Para decorar:

- 1 lata de durazno en almíbar, en mitades
- 8 cerezas
- Hojas verdes

• Manera de preparar:

1. Para la pasta, haz un arenado con la harina, la sal, el azúcar y la margarina hasta obtener una mezcla homogénea, agrega el agua y el huevo, integra en forma envolvente.
2. Espolvorea la mesa con harina y extiende la pasta ligeramente más grande que el área de los moldes.
3. Enrolla la pasta en el rodillo y forra cada molde, ajusta bien la pasta al fondo y corta el sobrante. Reposa 20 minutos a temperatura ambiente.
4. Licua los ingredientes del relleno, verifica que la pasta de los moldes cubra perfectamente las paredes y vierte el relleno.

Grado de dificultad:

Media

Tiempo de preparación:

1 hora 30 minutos

Rinde: 10 porciones

Tip: Arenar significa mezclar en seco los ingredientes indicados, frotándolos suavemente entre las manos.

5. Acomodamos los moldes en una charola con una separación de 2 cm entre ellos. Hornea a 180°C por 20 minutos o hasta que cuaje y tome color.
6. Desmolda y deja enfriar.
7. Decora con los duraznos en rodajas, cerezas y hojas verdes.

• *Ingredientes:*

- 1 paquete de queso crema de 180 gr
- 1 lata de leche evaporada
- 750** ml de crema para batir
- 50** gr de azúcar

Del pan:

- 5 claras de huevo
- 125** gr de azúcar
- 5 yemas de huevo
- 1 cdita. de vainilla
- 125** gr de harina cernida
- 1 molde de 22 cm de diámetro, engrasado

Para decorar:

- 1 lata de duraznos en almibar, en rebanadas
- 3 fresas rebanadas
- 1 kiwi en rebanadas
- Galletas tipo cigarro, las necesarias
- 1/2** taza de chocolate fundido

Grado de dificultad:

Medio

Tiempo de preparación:

1 hora 30 minutos

Rinde: 10 porciones

• *Manera de preparar:*

1. Bate la crema con el azúcar hasta que tenga consistencia firme y reserva en refrigeración.
2. Funde el queso crema en baño María o microondas por 30 segundos, mézclalo con la mitad de la crema anterior.
3. Para el pan, bate las claras a punto de turrón, añade el azúcar poco a poco y continúa batiendo hasta obtener un merengue firme.
4. Con un batidor de globo, integra las yemas y la vainilla en forma envolvente.
5. Añade la harina en forma de lluvia.
6. Vierte al molde y hornea a 200°C por 20 minutos o hasta que el pan esté firme. Desmolda y deja tibiar.
7. Corta el pan en 2 capas, coloca la primera en una charola y mójala con la leche evaporada, unta la crema de queso y esparce la mitad de los duraznos, acomoda la siguiente capa, húmedcela con leche evaporada y cúbreala con la crema batida refrigerada.



ESYHER



8. Decora con el resto de la fruta y las galletas; utiliza el chocolate para adornar las paredes del pastel.

Pastel de Queso con Durazno

Panqué Suave de Natas con Queso y Jugo de Durazno



• Ingredientes:

- 1/2 taza de nata
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 paquete de queso crema de 180 gr
- 1/2 taza de jugo de durazno
- 3 huevos
- 1 y 1/4 de tazas de harina
- 1 cdita. rasa de polvo para hornear
- 3/4 de taza de leche
- 1 molde rectangular de 23 x 10 cm, engrasado y enharinado

Grado de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Rinde: 8 porciones

• Manera de preparar:

1. Precalienta el horno a 210°C.
2. Licua perfectamente todos los ingredientes.
3. Vierte al molde y hornea durante 30 minutos o hasta que el centro del pan esté firme. Deja enfriar.
4. Desmolda y decora al gusto.

ROSCA DE ARROZ CON DURAZNO

Rinde 8 porciones

Grado de dificultad: media

Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de duraznos en almibar
- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 1 taza de jugo de naranja
- 3 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua

De la gelatina de arroz:

- 1 taza de arroz remojado
- 2 tazas de agua
- 2 rajas de canela
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cda. de grenetina
- 1/4 de taza de agua

- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro
- aceite, el necesario

MANERA DE PREPARAR

1. Licua los duraznos con el almibar, el queso y el jugo. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María hasta que quede transparente o en microondas por 25 segundos, agrécala a la mezcla anterior y licua de nuevo.
2. Vierte la mitad de la preparación al molde untado con un poco de aceite y refrigera hasta que cuaje.
3. Mientras tanto, para la gelatina de arroz hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María hasta que quede transparente.
4. Pon a hervir el agua con la canela y el azúcar.
5. Después añade el arroz, cuando esté precocido, vierte la leche y deja cocer moviendo constantemente.
6. Agrega la grenetina, mézclala bien y deja tibiar, vacía al molde y deja cuajar.
7. Cuando ya cuajó añade el resto de la gelatina de durazno (debe estar tibia) y deja cuajar.
8. Desmolda y decora al gusto.



¿Te gustaría aprender el arte de la repostería?

Inscríbete en el diplomado * como técnico repostero 100 % práctico.
16 módulos semanales.
Incluimos materia prima.
Nuestros cursos se imparten: Semanales y Sabatinos.
Cursos especiales de acuerdo a tus necesidades
Capacitación foránea

- Decoración de pasteles para eventos especiales
- Panadería mexicana
- Bocadillos y canapés
- Confitería (chocolate)
- Gelatina artística
- Pastelería individual
- Pastelería tradicional
- Brownies y muffins
- Panadería árabe
- Pies y tartas
- Galletas
- Pines de mesa
- Panadería integral
- Pastelería francesa
- Decoración con fondant
- Pastelería en queso
- Tamales
- Tacos de canasta
- Navideños

Cursos de preparación de cócteles y bebidas para bartender (cantinero)

Venta de bases para pasteles mayoreo o menudeo.

Xocotitlán No. 6038
Col. Aragón Inguarán
Cerca del Metro Talismán
Tel: 5781-8406

Galletas Rosquitas de Queso Crema

Grado de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 3 horas

Rinde: 25-30 porciones



• Ingredientes:

- 125** gr de azúcar glass
- 2** yemas cocidas
- 2** yemas crudas
- 1/4** de cdita. de esencia de almendra
- 100** gr de mantequilla
- 85** gr de queso crema
- 250** gr de harina
- 2** claras de huevo para barnizar
- Azúcar glass, la necesaria para decorar

• Manera de preparar:

1. Bate las yemas cocidas con el azúcar glass; después agrega las yemas crudas, la mantequilla, el queso crema y la esencia. Bate hasta acremar.
2. Después añade la harina en forma envolvente y mezcla hasta obtener una pasta suave, refrigera por dos horas y después extiéndela.
3. Corta las rosquitas y colócalas en una charola para hornear, previamente engrasada y enharinada.
4. Barnízalas con clara de huevo y espolvórelas azúcar glass, hornéalas a 150° C por 15 minutos.

Grado de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación:

1 hora 20 minutos

Rinde: 15 porciones

Panqué con Queso Crema



• Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 50 gr de maicena
- 5 huevos, separados en claras y yemas
- 200 gr de azúcar
- 250 gr de mantequilla
- 150 gr de queso crema
- 10 ml de vainilla
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 125 ml de jugo de piña
- 25 ml de ron
 - Azúcar glass

• Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar a punto de pomada, incorpora las yemas una por una y la vainilla, bate hasta esponjar.
2. Añade el queso, el polvo, la harina y la maicena en forma envolvente, alterna con el jugo de piña y el ron.
3. Bate las claras a punto de turrón e intégralas suavemente a lo anterior.
4. Vacía a un molde para panqué, engrasado y enharinado.
5. Hornea a 180°C por 45 minutos, desmolda y decora con azúcar glass.

Tarta de Queso y Durazno



• Ingredientes:

- 1** paquete de galletas Marías, molidas
- 20** gr de mantequilla fundida
- 1/2** cucharadita de canela en polvo
- 300** gr de queso crema
- 100** ml de leche
- 150** gr de azúcar
- 30** gr de maicena disuelta en agua fría
- 6** duraznos en almíbar, fileteados
- 50** gr de mermelada de durazno

Grado de dificultad:

Media

Tiempo de preparación:

3 horas

Rinde: 8 porciones

• Manera de preparar:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla y la canela, coloca en un molde para tartaleta y hornea a 150°C durante 15 minutos, deja enfriar.
2. Hierve la leche con el azúcar y agrega la maicena, deja hervir durante 2 minutos, retira del fuego y añade el queso poco a poco, mezclando con un batidor de globo.
3. Vierte lo anterior sobre la base de galleta y refrigera por 1/2 hora.
4. Retira del refrigerador y decora con los duraznos fileteados.
5. Calienta la mermelada de durazno en el microondas y cubre los duraznos. Refrigera unos minutos más.

Crepas de Durazno con Queso

Grado de dificultad: Media

Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos

Rinde: 8 porciones



• Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema
- 1 lata de duraznos en almíbar
- Ron al gusto

150 gr de mantequilla

30 gr de azúcar

- Mantequilla, la necesaria
- Almendra fileteada para decorar

De las crepas:

500 ml de leche

250 gr de harina

100 gr de azúcar

4 huevos

100 gr de mantequilla derretida

1 pizca de sal

• Manera de preparar:

1. Licua el queso con los duraznos sin almíbar y el ron, refrigera.
2. Licua los ingredientes de las crepas.
3. Calienta una sartén de teflón con muy poquita mantequilla, vierte una porción de la mezcla con un cucharón pequeño; cuando aparezcan burbujas en la parte superior, dale vuelta y cuece un minuto más; haz lo mismo hasta finalizar con la mezcla.
4. Derrite 100 gr de mantequilla con el azúcar, enseguida pasa las crepas para que se impregnen y dóblalas en triángulo.
5. Calienta la pulpa de durazno.
6. Coloca tres crepas en cada plato y báñalas con la pulpa, decóralas con las almendras.

• *Ingredientes:*

- 6 duraznos sin piel ni hueso
- 6 cucharadas de azúcar glass
- 1 taza de crema
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- 3/4 de taza de licor de amaretto
- 1 paquete de queso crema
- 5 huevos
- 1 cda. de vainilla
- 1 cdita. de canela en polvo
- 6 flaneras de aluminio de 8 cm de diámetro por 5 cm de altura
- Papel de aluminio

flan de Queso y Amaretto con Salsa de Durazno

• *Manera de preparar:*

1. Licua los duraznos con el azúcar glass y la crema, reserva en refrigeración.
2. Precalienta el horno a 180°C.
3. Calienta a fuego lento el azúcar para obtener un caramelo suave, viértelo a las flaneras e inclínalas para que se bañen las paredes.
4. Licua el resto de los ingredientes. Vierte a las flaneras hasta el borde.
5. Tápalas perfectamente con papel aluminio.
6. Colócalas dentro de un molde rectangular de lámina o aluminio, vierte agua sólo hasta la mitad de las flaneras.
7. Hornea por 45 minutos. Deje tibiar y desmolda.
8. Decora con la salsa que reservaste.

Grado de dificultad:

Fácil

Tiempo de preparación:

1 hora 20 minutos

Rinde: 6 porciones



Helado de Queso y Durazno

Grado de dificultad: Medio

Tiempo de preparación: 40 minutos

Rinde: 5 porciones

• Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 1 vasito de yoghurt de durazno
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 gotas de color vegetal amarillo
- 300 ml de crema para batir
- 6 cdas. de azúcar

• Manera de preparar:

1. Licua el queso con el yoghurt, la vainilla y el color.
2. Bate la crema y el azúcar hasta que tenga consistencia firme, mezcla en forma envolvente con la preparación anterior.
3. Vierte a un refractario y congela por 4 horas; retira, bate y vuelve a congelar 4 horas más.
4. Saca las bolitas y sirve de inmediato. Acompaña al gusto.



Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos
Rinde: 10 porciones

Gelatina Bisabor

ESTHER



•Ingredientes:

- 1 paquete de gelatina de durazno, para agua
- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 750** ml de agua hirviendo
- 1/2** lata de duraznos en almibar en rebanadas
- 1 paquete de gelatina de fresa para leche
- 500** ml de leche hirviendo
- 1 molde de 22 cm de diámetro, untado con aceite

•Manera de preparar:

1. Disuelve el polvo de la gelatina de durazno en el agua y vierte 1 cm al molde, refrigera 10 minutos. Sobre esta gelatina acomoda los duraznos en forma decorativa y vierte otro centímetro de gelatina. Refrigera nuevamente para que cuaje y se peguen.
2. Vierte el resto de la gelatina de durazno al molde (debe estar tibia) y refrigera nuevamente para que cuaje por completo.
3. Mientras tanto, disuelve el polvo de la gelatina de fresa en la leche, licua con el queso y vierte sobre la gelatina anterior. Refrigera hasta que cuaje por completo.
4. Desmolda y decora al gusto.

• *Ingredientes:*

- 1 vasito de yoghurt de durazno
- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar
- 6 huevos separados en claras y yemas
- 300 gr de harina
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 1 lata de de durazno en almíbar
- Azúcar glass al gusto
- 1 taza de crema batida
- 1 molde de rosca de 23 cm de diámetro, engrasado y enharinado

Pan de Queso con Yoghurt



Grado de dificultad:

Media

Tiempo de preparación:

1 hora 20 minutos

Rinde: 10 porciones

• *Manera de preparar:*

- 1. Acrema el queso, la mantequilla y el azúcar hasta blanquear.
- 2. Agrega las yemas una por una y el yoghurt, sigue batiendo.
- 24 3. Mezcla en seco la harina y el polvo para hornear, ciérnelos y añade a la mezcla anterior.
- 4. Bate las claras a punto de turrón e incorpóralas a lo anterior.
- 5. Vierte al molde y hornéa a 180°C por 30 minutos o hasta que esté firme.
- 6. Desmolda y deja enfriar.
- 7. Decora con azúcar glass, duraznos en almíbar y crema.